

“Restaurant Inspiré des Montagnes”

**“La Cuisine c’est quand les choses
ont le goût de ce quelles sont !”**

Le Prince des Gastronomes

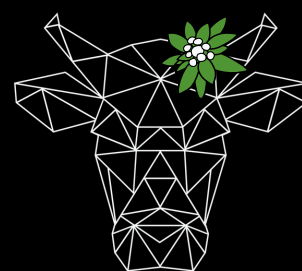
Nos plats sont faits maison à base de produits frais,
il se peut que certains produits soient indisponibles.

Our dishes are homemade with fresh products,
it’s possible some dishes are not available.

Les informations sur les allergènes
présents sont à votre disposition
auprès du personnel.

Information on the allergens
present is at your disposal
with the staff.

Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1
Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1



A Partager Ou Pas... / To Share

Terrine Maison à la Noisette / Assortiment de Pain / Beurre Demi-Sel 17.-
Homemade Hazelnut Terrine / Assortment of Bread / Semi-Salted Butter

Os à Moelle à la Fleur de sel / Pousse Piquante / Assortiment de Pain 21.-
Bone Marrow with Fleur de Sel / Spicy Sprout / Assortment of Bread

Apéro! Montagnard / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles Pour deux pers. 21.-
Pour quatre pers. 38.-

Apéro! Montagnard / Savoy Charcuterie & Potato Fritter / Beaufort & Pickles For two pers. 22.-
For four pers. 38.-

Les Armaillis à Midi / For Lunch at the Armaillis

Pour se Réchauffer ou Simplement se Rconforter / Potage ou Velouté à la Minute 12.-
To Warm Up / Minute Soup

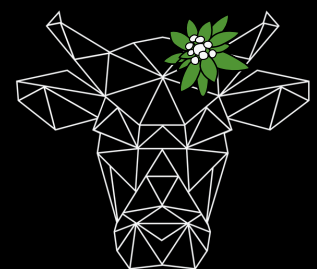
La Cocotte des Armaillis / Proposition à la Minute 22.-
Armaillis Casserole / Suggestion of the Moment

Les Enfants / The Children Le Menu 14.-

Cordon Bleu Maison / Coeur Coulant Raclette / Garniture au choix
Homemade Cordon Bleu / Raclette Cheesecake / Choice of Garnish

Assortiment de 2 Boules de Glace au choix
Assortment of 2 Scoops of Ice Cream from your Choice

Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1
Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1



Pour Continuer / To Continue

L'Ombre Chevalier / Racines de Saison / Jus d'Arêtes Flambé au Génépi

The Artic Char / Seasonal Roth / Génépi Sauce

32.-

Boeuf Français(200gr) Paleron Fondant / Polenta Crémeuse / Réduction de Mondeuse

Smelting French Beef (200gr) / Creamy Polenta / Mondeuse Sauce

28.-

Plats à Partager, Un peu de patience...

/ Dishes To Share, A bit of patience...

Côte de Boeuf Française (1kg) Rôtie aux Aromates
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Béarnaise

Prix par pers. 42.-

French Beef Rib (1kg) Roasted with Herbs
New Potatoes & Winter Vegetables / Bearnaise Sauce

Price per pers. 42-

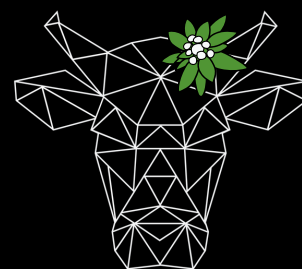
Selle de Chevreuil Français (0,800kg) Rôtie aux Aromates
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Marchand de vin

Prix par pers. 39.-

Saddle of Roe French Deer (0,800kg) Roasted with Herbs
New potatoes & Winter Vegetables / Red Wine Sauce

Price per pers. 39.-

Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1
Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1



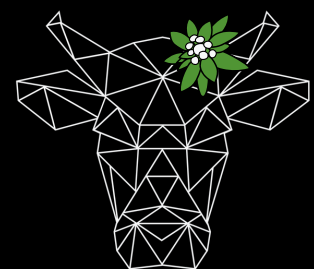
Les Spécialités des Armailis en toute Simplicité

/ Armailis's specialties made
simple

La Tartiflette "L'Intemporelle" / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade The Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Pork / Salad		22.-
La Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Charcuterie de Savoie French-Swiss Cheesecake Fondue / Smooth & French Bred / Savoy Charcuterie	Prix par pers. Price per pers.	26.- 26.-
Le Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade The Farcement / Classic Savoy Dish / Salad		22.-
Supplément Truffe Noire Melanosporum Fraîche (environ 8gr) Fresh Melanosporum Black Truffle Supplement (approx. 8gr)		15.-
Supplément Charcuterie Charcuterie Supplement		7.-
Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix Green Salad / Honey & Walnuts Dressing		5.-

Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1
Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armailis

Par Gourmandise...

/By Greedness

Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave / Condiments 14.-
Cheeses from Here & Elsewhere / To Choose in our Cellar / Condiment

Fromage Blanc Fermier de Savoie / Au choix de Dégustation / Crème, Fines Herbes ou 8.-
Confiture de Fruits Rouge
White Cheese From a Savoy Farmer / Choose Your Style of Tasting / Cream, Fresh Herbs
Or Red Fruits Jam

Le Mont-Blanc Revisité / Poire & Marrons / Sorbet Limoncello 14.-
The Mont-Blanc Revisited / Peers & Chestnuts / Limoncello Sorbet

La Clémentine / Nage Safranée & Carotte Cake / Glace Vanille 14.-
The Clementine / Safron Light Syrup & Carrot Cake / Vanilla Ice Cream

Le Chocolat Grand Cru / Mousse Légère / Crème Glacée Caramel Beurre Demi-Sel 12.-
The Grand Cru Chocolate / Light Mousse / Salted Caramel Ice Cream

Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture / Sorbet Myrtille 12.-
Classic Caramelized Meringue / Double Cream & Jam / Blueberry Sorbet

Selection de Crème Glacée & Sorbet Artisanaux / La Boule 2,80.-
Selection of Artisanal Ice Cream & Sorbet / The
Scoop

Le Trou Savoyard / ou l'Arrosé de Votre Choix (2 boules et Alcool 2cL) 9.-
2 Scoops of Ice Cream Or Sorbet with Alcool 2cL

Carte Midi Hiver 2023/2024 n°1
Winter Lunch Menu 2023/2024 n°1

